	FICHE TECHNIQUE CODE 171	DATE : 26-03-2007	VERSION : 05	DATE MAJ : 03-09-14

Dénomination de vente : **TARTELETTES ASSORTIES 4 PARFUMS SURGELEES**

Code Produit : 171
EAN13 : 3660133001717 EAN14 : 13660133001714

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fond de pâte brisée/sucrée garni d'un appareil à base de sucre, de poudre d'amandes, d'oeufs, de crème fraîche AOP d'ISIGNY, sur lequel sont disposés :
* des oreillons d'abricots, un décor chocolat et un léger nappage
* une crème mousseline, des framboises, un décor chocolat et un nappage
* des lamelles de poires, un décor chocolat et un nappage
* des cubes de pommes, des noisettes caramélisées, un décor chocolat et un nappage

INGREDIENTS

TARTELETTE POIRES

Garniture (54,54%): Poire (66%), eau, sucre, poudre d'amandes (FRUITS A COQUES), huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), ŒUFS, crème fraîche AOP d'Isigny (2%)(LAIT), amidon modifié, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, amidon, matière grasse du LAIT, dextrose, arôme, épaississant E401, émulsifiant E471, colorants: E101i-E160, correcteurs d'acidité: E330-E331. Décor: chocolat noir (masse cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322(SOJA), arôme vanille naturelle), colorants: E171-E172. Traces éventuelles: autres fruits à coques, lupin.

TARTELETTE FRAMBOISES

Garniture (53,45%): Framboise (51%), eau, sucre, poudre d'amandes (FRUITS A COQUES), huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), ŒUFS, crème de LAIT, crème fraîche AOP d'Isigny (2%) (LAIT), amidon modifié, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, amidon, matière grasse du LAIT, dextrose, arômes, stabilisant E407, épaississant E401, émulsifiant E471, colorants: E101i-E160, correcteurs d'acidité: E330-E331. Décor: chocolat noir (masse cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322(SOJA), arôme vanille naturelle), colorants: E171-E172. Traces éventuelles: autres fruits à coques, lupin.

TARTELETTE ABRICOT

Garniture (53,27%) : Abricots (66%), eau, sucre, poudre d'amandes (FRUITS A COQUES), huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), ŒUFS, crème fraîche AOP d'Isigny (3%)(LAIT), amidon modifié, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, amidon, matière grasse du LAIT, dextrose, arôme, épaississant E401, émulsifiant E471, colorants: E101i-E160, correcteurs d'acidité: E330-E331. Décor: chocolat noir (masse cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322(SOJA), arôme vanille naturelle), colorants: E171-E172. Traces éventuelles: autres fruits à coques, lupin.

TARTELETTE POMMES

Garniture (52,38%): Pomme (56,36%), sucre, eau, poudre d'amandes (FRUITS A COQUES), huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), ŒUFS, noisettes (FRUITS A COQUES), crème fraîche AOP d'Isigny (3%)(LAIT), amidon modifié, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, amidon, matière grasse du LAIT, dextrose, arôme, épaississant E401, émulsifiant E471, colorants: E101i-E160, correcteurs d'acidité: E330-E331. Décor: chocolat noir (masse cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322(SOJA), arôme vanille naturelle), colorants: E171-E172. Traces éventuelles: autres fruits à coques, lupin.

PATE

Farine de blé (GLUTEN), sirop de sucre inverti, huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), eau, ŒUFS, jaune d'ŒUFS, émulsifiant E471, arômes, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, colorant E160a, correcteurs d'acidité : E330-E331.

NAPPAGE

Nappage concentré (88%) (sucre, eau, sirop de glucose-fructose, gélifiant E440ii, acidifiants: E330-E331iii, arôme, colorant : E160c), eau.

CONSERVATION

Mode de conservation : à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date limite figurant sur l'étiquette.
Durée de conservation : 12 mois à compter de la date de fabrication figurant sur l'étiquette.

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES

Dès la sortie du congélateur, placez les tartes sur des grilles à pâtisserie et laissez décongeler pendant environ 2 heures à 4°C maximum. Conservez ensuite les produits à 4°C maximum, au plus 3 jours y compris la durée de décongélation.

	FICHE TECHNIQUE CODE 171	DATE : 26-03-2007	VERSION : 05	DATE MAJ : 03-09-14

CONDITIONNEMENT

3 alvéoles plastique de 12/3 feuilles de protection/2 intercalaires/ 1 carton kraft
CODE EMBALEUR : 02360

CONDITIONNEMENT CARTON				PALETTISATION – Palette 80 x 120					
Nb d'unités par carton	Poids net carton	Poids brut carton	Dimension carton	Nb de cartons par couche	Nb de couche par palette	Nb de cartons par palette	Poids net palette	Hauteur palette	Poids brut palette dont 21 kg support bois
36	3,375Kg	3.82Kg	395x295x165mm	8	11	88	264 Kg	1.97 m	357.16 Kg

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

POUR 100 G

	TARTELETTE POIRES	TARTELETTE FRAMBOISES	TARTELETTE ABRICOT	TARTELETTE POMMES
Valeur énergétique	316.9 Kcal	264.9 g	282 Kcal	295.8 Kcal
Protéines	4.7 g	4.2 g	4 g	6 g
Glucides	37.4 g	34.8 g	35.45 g	37.8 g
lipides	16.5 g	12.1 g	13.8 g	13.4 g

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

NORMES BACTERIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies à 30° :	300.000 / g
E. Coli :	10 / g
Staphylocoques coagulase + :	100 / g
Salmonella, recherche :	0 dans 25 g
Listéria, recherche	0 dans 25 g

STATUS OGM/IONISATION

Produit fabriqué avec des ingrédients non OGM, avec des ingrédients non produits à partir d'OGM ou avec des ingrédients non produits à l'aide d'OGM.Produit n'ayant subi aucune ionisation.

ORIGINES DES MATIERES PREMIERES

Produit transformé en France à partir de matières premières d'origine : France (farine de blé, crème fraîche AOP d'ISIGNY)- Belgique (pommes) - France, Turquie, Italie, Géorgie, Azerbaidjan (noisettes)- Italie(poires)- Maroc (abricots) -Europe, Chili (framboises) – UE, Asie, USA, Afrique, Brésil (autres ingrédients).

ALLERGENES	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment)	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produit à base d'oeufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	+
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	+
Fruits à coques et produits dérivés (amande, noisette, noix, pistache)	+
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames	-
Sulfite et dioxyde de souffre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

+ La substance allergène est un ingrédient mis en œuvre
? La présence de la substance allergène ne peut être exclue de façon certaine (contaminations croisées)
- La présence de la substance allergène peut être exclue de façon certaine.

SNC FLOREPI – Z.I PÔLE D'ACTIVITES A 26 – B.P 36 -02190 GUIGNICOURT – Tél. : 03.23.25.79.48 – Fax : 03.23.25.79.49